

Σπυρίδωνος Β. Ραμαντάνη

Τεχνολογία κρέατος και προϊόντων του

Εκδόσεις Σύγχρονη Παιδεία. Θεσσαλονίκη, 2020

Η τρίτη έκδοση (2020) του έργου του συναδέλφου Σπυρίδωνος Β. Ραμαντάνη «Τεχνολογία Κρέατος και Προϊόντων του» έχει λάβει πλέον ογκωδέστατη μορφή και φθάνει στις 782 σελίδες, μετά την πρώτη έκδοση το 1999 με 280 σελίδες και τη δεύτερη το 2006 με 304 σελίδες.

Το όλο έργο διαιρούμενο σε 13 Κεφάλαια περιλαμβάνει όλα τα αναγνωρισμένα στοιχεία του γνωστικού πεδίου της Τεχνολογίας του Κρέατος και των προϊόντων του ξεκινώντας πολύ σωστά από τη δομή του μυός και της μυϊκής ίνας (Κεφάλαια 1ο και 2ο αντίστοιχα) που αποτελούν τη βιολογική βάση όλων των μυωδών τροφίμων.



Γράφει ο
**Δρ Απόστολος
Τ. Ράντζιος,**
DirECVPH,
FHVA,
Επίκουρος
καθηγητής,
ΑΠΘ

Συμπληρωματικό των προηγούμενων είναι το 3^ο Κεφάλαιο όπου εκτίθεται η «Χημική και βιοχημική σύσταση του μυός» μια προσέγγιση που μας προσφέρει όλα τα χρήσιμα και απαραίτητα εκείνα στοιχεία και πληροφορίες, που μπορεί να αποτελέσουν τη βάση για την κατανόηση της διατροφικής αξίας του κρέατος, αλλά και εκείνη για την τεχνολογική επεξεργασία του.

Ο μυϊκός ιστός, που απασχολεί τα πρώτα κεφάλαια του βιβλίου, ως τμήμα ζώντων οργάνων των ζώων επιβάλλει την ενασχόληση με ζώα αυτά, αφού η εκτροφή τους για κρεοπαραγωγή πρέπει να ακολουθεί κανόνες διατροφής και ευζωίας αποδεκτούς γενικότερα που αφορούν σε όλα τα στάδια μεταχείρισής τους μέχρι την αναπόφευκτη στιγμή της σφαγής.

Με το ειδικότερο αυτό αντικείμενο ο συγγραφέας ασχολείται στο 4^ο Κεφάλαιο του βιβλίου. Έπεται το 5^ο Κεφάλαιο που εστιάζεται στις προληπτικές παρεμβάσεις με σκοπό την προστασία του καταναλωτή από τη Σπογγόμορφη Εγκεφαλοπάθεια των Βοοειδών.

Επιπλέον των στοιχείων που παρουσιάζονται στα Κεφάλαια 1^ο-4^ο είναι το περιεχόμενο του 6^{ου} Κεφαλαίου, στο οποίο αναλύονται όλες οι απαιτούμενες πληροφορίες που αφορούν στις μεταβολές εκείνες που

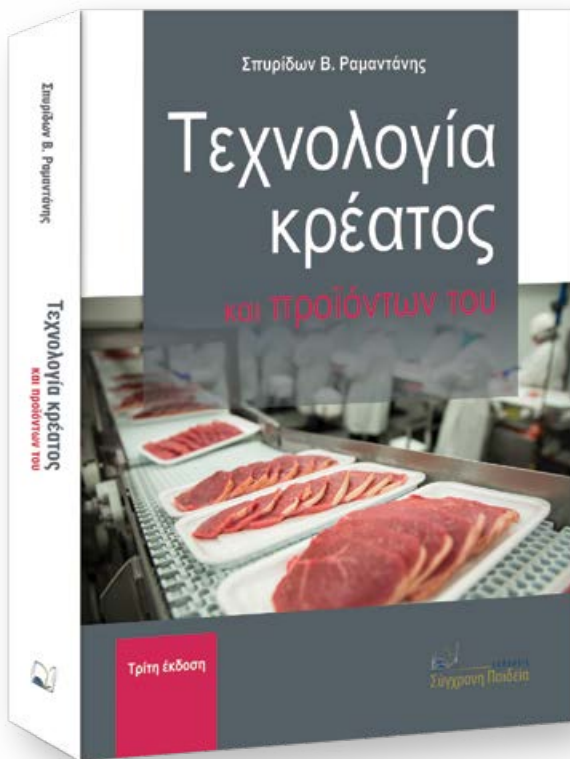
επισυμβαίνουν, ώστε η βιολογική οντότητα του μυός να μετατραπεί σε τρόφιμο δηλαδή να γίνει κρέας. Εκεί παρατίθενται οι βιοχημικές εξεργασίες που αναπτύσσονται στους μυς post mortem και δίδονται περαιτέρω πληροφορίες αναγκαίες για τη διαχείριση και επεξεργασία του προϊόντος.

Τα Κεφάλαια 1^ο-4^ο και 6^ο αποτελούν συγχρόνως την εδραία βάση για τη στιβαρή οικοδόμηση των επόμενων κεφαλαίων του βιβλίου.

Στα κεφάλαια αυτά αφού παρασχεθούν οι αναγκαίες γνώσεις για το ψύχος και τη χρησιμοποίησή του με σκοπό τη συντήρηση του κρέατος (7^ο Κεφάλαιο) προσφέρονται οι απαραίτητες γνώσεις για την κατανόηση της ταξινόμησης και ποιοτικής κατάταξης των σφάγιων, που συμπληρώνονται από πληροφορίες για την ποιότητα των τροφίμων γενικώς (8^ο Κεφάλαιο).

Το μέρος αυτό του βιβλίου ολοκληρώνεται με τον τεμαχισμό (9^ο Κεφάλαιο) που πέρα από την λεπτομερή περιγραφή εμπλουτίζεται και με την εκτεταμένη παράθεση πολύ υψηλής ποιότητας σχετικών φωτογραφιών, που βοηθούν στην πρακτική εφαρμογή των σχετικών κανόνων.

Το 10^ο Κεφάλαιο, εκτεταμένο και λεπτομερές, αφορά στην επισήμανση του κρέατος, στα πλαίσια της γενικό-



τερης κανονιστικής τάσης επισήμανσης των τροφίμων, ειδικότερα αφενός στο χαρακτηρισμό της γεωγραφικής προέλευσης των σφάγιων καταρχήν και αφετέρου στην επισήμανση του κρέατος τόσο ως συστατικού γενικώς, όσο και ιδιαίτερα ως πρωταρχικού συστατικού.

Το περιεχόμενο του κεφαλαίου αυτού είναι επίσης κατάλληλα εμπλουτισμένο από εικόνες και διαδραστικά ερωτηματολόγια διευκόλυνσης της εφαρμογής, που ασφαλώς υποβοηθούν τις επιλογές για την ορθή επισήμανση των προϊόντων.

Τα τελευταία τρία κεφάλαια της συγγραφής αφορούν στα προϊόντα του κρέατος. Ειδικότερα στο 11° Κεφάλαιο αφού περιγραφούν οι διαδικασίες επεξεργασίας και οι χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες για την παραγωγή προϊόντων κρέατος, ακολουθεί η ταξινόμησή τους. Τα προϊόντα ο συγγραφέας κατατάσσει σε τέσσερις ομάδες, δηλαδή προϊόντα αλλαντοποίησης, παρασκευάσματα κρέατος, άλλα προϊόντα με βάση το κρέας και παράγωγα του κρέατος.

Ειδικότερα με τα αλλαντικά ασχολείται στο 12° Κεφάλαιο για τα αλλαντικά θερμικής επεξεργασίας, ένα όρο που κατά τη γνώμη μου πρέπει να προτιμάται από τον όρο παστερίωση, που χρησιμοποιεί ο συγγραφέας, και

στο 13° Κεφάλαιο που αφιερώνεται στα αλλαντικά ωρίμασης. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον στα δύο αυτά τελευταία κεφάλαια παρουσιάζουν οι άριστης ποιότητας εικόνες με τα ελαττώματα που μπορεί να προκύψουν στα αλλαντικά, πράγμα που ασφαλώς θα αποτελέσει αναντικατάστατο βοήθημα για τον πρακτικό κτηνιατρικό έλεγχο των προϊόντων.

Η όλη συγγραφή πλαισιώνεται γενικά από πληθώρα εικόνων, σχεδιαγραμμάτων και πινάκων πολύ υψηλής ποιότητας, που, είτε υποβοηθούν στην καλύτερη κατανόηση του κειμένου, είτε παρέχουν πρωτογενείς πληροφορίες, ή τέλος αποτελούν βοήθημα στην πράξη για την ορθή λήψη αποφάσεων ή προτίμησης επιλογών.

Δεν θα παραλείψω να αναφερθώ στην υποδειγματικά άριστη εκδοτική εργασία με την γενικά φιλική παρουσίαση του έργου, που ελκύει τον αναγνώστη να ασχοληθεί άκοπα με τη μελέτη, αλλά και να το χρησιμοποιήσει ως εγχειρίδιο αναφοράς στον καθημερινό επαγγελματικό βίο.

Το βιβλίο αποτελεί χρησιμότερο βοήθημα και συστήνεται ανεπιφύλακτα για το σκοπό αυτό σε όλους που επαγγελματικά ασχολούνται με το κρέας και τα προϊόντα του, είτε είναι στην παραγωγή, σφαγεία, μονάδες τεμαχισμού και επεξεργασίας κρέατος, είτε στον έλεγχο της ποιότητας ειδικότερα των προϊόντων αλλαντοποίησης κατά τον ενδο-επιχειρησιακό ή τον επίσημο έλεγχο στην αγορά.

Ο συνάδελφος κτηνίατρος καθηγητής Σπυρίδων Β. Ραμαντάνης, ρέκτης συγγραφέας βιβλίων σχετικών με το γνωστικό αντικείμενο, που επάξια αποτελεσματικά και με μεγάλη επιτυχία υπηρετεί για 35 χρόνια, το κρέας την ποιότητα και τα συστήματα ελέγχου, δεν μας εκπλήσσει πλέον για όσους γνωρίζουμε τη χαλκέντερη ιδιοσυστασία του, που τον βοηθά να αναλαμβάνει και να φέρει εις πέρας ογκώδεις συγγραφικές εργασίες.

Του εύχομαι ο Θεός να τον έχει καλά και να τον βοηθά πάντοτε στο περαιτέρω συγγραφικό του έργο και όλους εμάς, τους συναθλητές του στο όχι τόσο εύκολο έργο της πρακτικής εφαρμογής της Τεχνολογίας του Κρέατος, να απολαμβάνουμε τα αζεπέραστα δημιουργήματα του μόχθου του. ●